



**BRAUNSCHWEIGER HOF**

\*\*\*\* superior

Tradition seit 1894

## Unser Romantik-Menü im November 2022

### Amuse Gueule

\* \* \*

#### Lauwarmer gezupfter Nordsee-Kabeljau

Carpaccio von Beete / Kurkumaschaum

*lukewarm plucked North Sea codfish / carpaccio of beetroot / turmeric foam*

\* \* \*

#### Hausgemachte Consommé vom heimischen Rehwild

gefüllte Spiga-Pasta mit Ricotta und Kürbis

*homemade consommé from local red deer / stuffed Spiga-pasta with ricotta and pumpkin*

\* \* \*

#### Tranchiertes, rosa gebratenes Steak vom Milchkalbsrücken

Steinpilz-Sahnesauce / Relish von roten Zwiebeln mit Aroniasaft

herbstliche, bunte Gemüseauswahl / kleine glacierte Heidekartoffeln in Salbeibutter

*carved pink roasted steak of calf's back / boletus cream sauce*

*relish from red onions with aronia-juice / colourful selection of vegetables / small glazed potatoes in sage butter*

\* \* \*

#### Gebackene Medjool Datteln

süßes Taboulé / Minzpesto

*baked Medjool dates / sweet tabbouleh / mint pesto*

\* \* \*

#### Espresso

feine Praline

*espresso / fine praliné*

#### Komplett-Menü

*all courses*

€uro 78,50

#### Ohne Vorspeise

*menu without appetizer*

€uro 68,50

Gern können Sie die Gänge des Menüs auch einzeln bestellen.

*Each course can be ordered individually.*

## Spezialitäten im November 2022

### Vorspeisen

#### Französische Auster frisch oder überbacken

Chesterbrot

*French oyster fresh or gratinated / chester bread*

das Stück €uro 6,95

#### Unsere Edelwildpastete

kleiner Pilzsalat / Hagebuttensauce / Pastinake

*venison pâté with mushroom salad / rosehip sauce / parsnip*

€uro 13,50

### Suppe

#### Herbstliche Suppe von Kalbshackfleisch und Porree

Kräutercroûtons

*soup of minced veal and leek / herbed croûtons*

€uro 9,50

#### Cremesuppe von aromatischem Hokkaido-Kürbis

steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

*cream soup of aromatic hokkaido-pumpkin / pumpkin seed oil / roasted pumpkin seeds*

€uro 11,50



**BRAUNSCHWEIGER HOF**

\*\*\*\* superior

Tradition seit 1894

## Hauptgänge

### **Abgebräunte, vegetarische Getreideroulade mit Linsen-Kürbisfüllung**

Cremesauce / Gemüsewürfel / geröstete Cerealien / körniger Frischkäse

*vegetarian grain roulade stuffed with lentils and pumpkin / cream sauce  
diced vegetables / roasted cereal / grainy cream-cheese*

€uro 18,50

### **Unser herzhafter Grünkohlteller mit Kohlwurst, Kasseler-Nacken und gesottenem Bauchfleisch**

grober Senf / knusprige Röstkartoffeln

*our plate of green cabbage with cabbage sausage, cassel-neck and pork belly / coarse mustard / crispy roast potatoes*

€uro 19,50

### **Ragout vom Wildschwein in Rotwein mit Rosmarin geschmort**

Preiselbeer-Birne / frische, gebratene Pilze / Broccoliröschen / hausgemachte Maronenspätzle

*ragout of wild boar in red wine with rosemary / cranberry-pear / fried mushrooms / broccoli / homemade chestnut-spätzle*

€uro 25,50

### **Geschmorter Sauerbraten vom Norddeutschem Weiderind**

Rotweinsauce mit Honig, Herbstäpfeln und Rosinen

Burgunderkraut / Kartoffelknödel mit Bröselbutter

*braised sauerbraten from north-german pasture-raised beef / red wine sauce with honey, apples and raisin  
burgundy cabbage / potato-dumplings in butter*

€uro 26,50

### **Filet vom Schellfisch im Gemüse-Butterfond pochiert**

sahnige Kürbis-Senfsauce mit Ingwer

Steckrüben-Birngemüse / Orangen-Reistimbale

*poached fillet of haddock in vegetable butter stock / creamy pumpkin-mustard sauce with ginger  
turnips and pear vegetables / orange-rice timbale*

€uro 28,00

### **Geschnetzeltes vom Wild mit Lauchzwiebeln und Sesam**

Gin-Glace / wilde Fenchelsprossen / überbackene Mais-Polentarauten

*chopped venison with spring onions and sesame / gin glace / wild fennel sprouts / gratinated polenta from corn*

€uro 31,50

### **Gebackenes Rothirschschnitzel in Mandel-Pankokruste**

Preiselbeertopping / rahmige Pfifferlinge / Rosenkohlröschen / Kürbis-Kartoffeltarte

*baked red deer escalope with almond-panko crust / cranberry topping / creamy chanterelles / brussels sprouts / pumpkin and potato tart*

€uro 33,50

### **Mignon vom Argentinischen Rinderfilet und einem Paar Riesengarnelen**

Madeira-Jus / frische Schwarzwurzel in Haselnussbutter / herbstliche Chia-Kürbisgnocchi

*mignon of Argentinean beef and king prawns / Madeirajus / black salsify in hazelnut butter / chia pumpkin gnocchi*

€uro 44,50

## Dessert

### **Soufflé vom Hokkaido-Kürbis**

Zimt-Schlehensauce / cremiges Kürbiseis

*hokkaido-pumpkin soufflé / cinnamon-sloe sauce / creamy pumpkin ice-cream*

€uro 12,50

## Unser kleiner Abschluss

### **Kleine Crème Brûlée des Monats und ein aromatischer Espresso**

*petit crème brûlée of the month / aromatic espresso*

€uro 9,50

## Käse

### **Geräucherter, italienischer Provolone**

marinierte Aubergine / ligurische schwarze Oliven

*smoked italian provolone / marinated aubergine / Ligurian black olives*

€uro 12,00